



## Bakso ikan beku— Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Cara penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	3
9 Cara uji .....	3
10 Syarat pengemasan.....	4
11 Syarat penandaan .....	4
Lampiran A (informatif) Konsep lembar penilaian sensori bakso ikan beku .....	5
Bibliografi .....	7
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Konsep lembar penilaian sensori bakso ikan beku .....	5



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Bakso Ikan Beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsesus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.
2. Undang-Undang Perikanan No 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.



## Bakso ikan beku – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat pengemasan dan syarat penandaan untuk bakso ikan beku.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcus aureus*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 01-7265.2-2006 *Bakso Ikan Beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7265.3-2006, *Bakso Ikan Beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **bakso ikan beku**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan utuh atau lumatan daging ikan yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan, pencucian, pengambilan daging, penghancuran daging, pencampuran, pembentukan, perebusan, pendinginan, sortasi, penimbangan dan pengemasan, pembekuan dengan atau tanpa penggelasan, pengepakan, pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan.



**3.2****organoleptik**

penilaian menggunakan indera manusia terhadap organ utuh ikan atau ikan yang belum mengalami pengolahan

**3.3****sensori**

penilaian menggunakan idera manusia terhadap ikan yang telah mengalami pengolahan

**4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan**

**4.1** Bahan baku bakso ikan beku sesuai SNI 01-7265.2-2006, *Bakso Ikan Beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas bakso ikan beku sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

**5 Cara penanganan dan pengolahan**

Cara penanganan dan pengolahan bakso ikan beku sesuai SNI 01-7265.3-2006, *Bakso Ikan Beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

**6 Teknik sanitasi dan higiene**

Bakso ikan beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

**7 Syarat mutu dan keamanan pangan**

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji		Satuan	Persyaratan
a	Sensory	Angka (1-9)	Minimal 7
b	Cemaran mikroba:		
-	ALT	koloni/g	Maksimal 5,0 X 10 <sup>4</sup>
-	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal <3,6
-	<i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
-	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maksimal 1000
-	<i>Vibrio cholerae</i> *)	per 25 g	Negatif
-	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *)	per 25 g	Negatif
	(kanagawa positif)		



Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
c Uji kimia:*) - Raksa (Hg) - Timah hitam (Pb) - Kadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 2 Maksimal 0,05
d Fisika: - Suhu pusat	°C	Maksimal –18
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		

## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Organoleptik/ sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

### 9.2 Mikrobiologi

- Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.
- Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.
- Staphylococcus aureus* sesuai SNI 01-2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcus aureus*.

### 9.3 Kimia

- Raksa sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai dengan SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

### 9.4 Fisika

- Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.
- Filth sesuai SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.



## 10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-7265.3-2006, *Bakso ikan beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

## 11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk bakso ikan beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.





## Lampiran A (informatif)

### Konsep lembar penilaian sensori bakso ikan beku

**Tabel A.1 Konsep lembar penilaian sensori bakso ikan beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Lapisan es*)</b>						
- Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es	9					
- Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%	8					
- Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 20%-30%	7					
- Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%	6					
- Banyak bagian yang terbuka 60%-70%	5					
- Banyak bagian yang terbuka 80%-90%	3					
- Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
- Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
- Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%	8					
- Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%	7					
- Pengeringan banyak pada permukaan produk 40-50%	6					
- Banyak bagian produk yang tampak mongering 60%-70%	5					
- Banyak bagian produk yang tampak mongering 80%-90%	3					
- Seluruh bagian produk luar tampak mengering	1					
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
- Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
- Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%	7					
- Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%	6					
- Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%	5					
- Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%	3					
- Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%	1					
<b>CATATAN*)</b> Untuk produk yang mengalami penggelasan						

**Tabel A.1 (lanjutan)**



Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
- Bentuk seragam, tidak berongga, putih	9					
- Bentuk seragam, sedikit berongga, putih	7					
- Bentuk seragam, sedikit berongga, agak putih	6					
- Bentuk kurang seragam, agak banyak rongga, kurang putih	5					
- Bentuk tidak seragam, banyak rongga, kurang putih	3					
- Bentuk tidak seragam, banyak rongga, tidak putih	1					
<b>2 Cita rasa</b>						
- Tidak amis, enak, rasa ikan dominan	9					
- Tidak amis, enak, rasa ikan sedikit kurang	7					
- Tidak amis, agak enak, rasa ikan kurang	6					
- Agak amis, kurang enak, rasa ikan kurang, ada bau tambahan	5					
- Sangat amis, tidak enak, agak busuk	3					
- Sangat amis, busuk berlendir	1					
<b>3 Tekstur</b>						
- Padat, kompak, kenyal, lembut/lunak, sangat elastis	9					
- Padat, kompak, kenyal, lembut/lunak, elastis	7					
- Agak padat, agak kompak, kurang kenyal, agak lembut/lunak, agak elastis	6					
- Kurang padat, kurang kompak, kurang kenyal, agak keras, kurang elastis	5					
- Kurang padat, kurang kompak, kurang kenyal, keras, kurang elastis	3					
- Kurang padat, kurang kompak, tidak kenyal, keras, tidak elastis	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

*Codex Standard For Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter*. Codex Stan 166 – 1989, Rev 2 – 2004.

BAM - FDA 1995, Chapter 9, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio parahaemolyticus*.























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)